

DGR 1449/07 "Progetti Integrati di Filiera a favore delle PMI attive nel settore della produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti di cui all'articolo 1 del Trattato". Misura 3.2 c).

Progetto di diffusione delle conoscenze relative alle proprietà nutrizionali e salutistiche dell'Olio DOP Umbria



## **Olio extravergine di oliva DOP Umbria: territorio, qualità e proprietà salutistiche**

**03 Aprile 2009 - ore 15,00**  
Vinitaly - Pad. Palaexpo - Sala Mozart



Il seminario è organizzato da 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria in collaborazione con Aprod Perugia, nell'ambito del Progetto di filiera APROL Perugia- Areale del Trasimeno, cofinanziato dalla Regione Umbria.

# PROGRAMMA

## Modera

**Andrea Sisti** - Amministratore Unico  
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

## Interventi

**Luciano Concezzi, Enrico Frattegiani** - 3A-PTA  
*Le attività di 3A-PTA per la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva*

**Maurizio Servili** - Università degli Studi di Perugia,  
Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e  
degli Alimenti  
Sezione di Tecnologie-biotecnologie degli Alimenti  
*Parametri di qualità salutistica e sensoriale degli oli  
extravergini di oliva: impatto delle tecniche di  
produzione*

**Graziana Lupattelli** - Università degli Studi di  
Perugia, Dip. di Medicina Clinica e Sperimentale  
Sez. di Medicina Interna, Angiologia e Malattie da  
Arteriosclerosi  
*Olio extravergine di oliva e salute*

**Giulio Scatolini** - Società Agricola APROL Perugia  
*Lo stato dell'arte della DOP Umbria ad un decennio  
dalla sua attuazione*

**Federico Mariotti** - 3A-PTA  
*DOP Umbria: il sistema certificativo a garanzia della  
tipicità*

*La S.V. è invitata*



**"UMBRIAcatevi... di olio!"  
Dal Trasimeno ai Martani!**

L'olio umbro si presenta.  
Degustazione guidata a cura di Giulio Scatolini.

Sala Mantegna - 4 aprile 2009, ore 16.30